Tomahawk Short Ribs af Beef Short Ribs

Den her måde er banebrydende når det gælder short ribs. Især fordi man kun kender short ribs som nogen Ribs der skal tilberedes ved low & slow. Over flere timer til en kernetemperatur der svar Pulled Pork og Beef Brisket. Den her måde var ny for mig, da jeg så at en post på Facebook med de her Tomahawk Beef Short Ribs. Siden har jeg gået og leget med tanken om jeg skal prøve det . I bund og grund tager du bare nogen Beef Short Ribs og deler dem i skiver, derefter trimmer du ? af kødet af benet, ruller det tilbage på knoglen, og binder det derefter ned med kødsnor. Det lyder simpelt, det er det også. Dog kræver det lidt fingerspids gefühl og et ordentlig fleksibelt udbener kniv.

Tomahawk Short Ribs – sådan forvandler du dine Beef Short Ribs til Tomahawk Steaks

til 6 personer.
forberedelsestid ca. 60min. tilberedningstid: ca. 90min.

Ingredienser Til Tomahawk Short Ribs:

- 2,9 Kg Beef Short Ribs. (***fra Steak-Out.dk****)
- 3 spsk. Texas Style Beef Rub (***kan købes hos Steak-Out.dk****)
- 30ml madolie

https://boemsen.com/texas-style-beef-rub-er-en-krydderiblanding-som-giver-aldrig-mere-kedeligt-oksekoed/

Forberedelse – Sådan Trimmer du din Beef Short Ribs:

1. Du starter med at trimme dine short ribs med omhu, så fedtlaget og den sener som ligger under fedtlaget er trimmet godt ned. Har du nogen hårde fedtknuder trimmer du dem så godt du nu kan og ikke længer ned end du får en jævn pæn overflad. Du kan se her hvordan jeg mener du skal trimme dem.

2. Derefter deler du dine Beef Short ribs op i enkelte skiver ved at dele dem mellem de enkelte ben, i næsten ligestore stykker.

3. Nu hvor vi har de enkelte ben skal vi fjeren hinden på bagsiden af benene, det kan være lidt tidskrævende men det belønnes med garanti bagefter. Og når du er i gang så løsner du også lige kødet fra benet på forsiden så de kan rulles op til små Tomahawk Steaks.

4. Efter du har gentaget det hele til der ikke er flere ben tilbage skal de bindes op. Det gør du ved at tage ca. 1meter kødsnor og slår en knud om benet lige der hvor kødet løsner sig fra knoglen. Derefter kører du snoren rund i sammen retning som du har rullet din kødlap, og binder den så stramt på bagsiden af benet igen.

5. Nu blander du en bbq marinade ved hjælp af 30ml madolie og 3spsk. af min ***Texas Style Beef Rub***. og pensler dine Tomahawks kun på kødet med denne marinade. Derefter skal de på grillen ved indirekte varme ved 105 grader.

Grillning – Sådan griller du din Tomahawk Beef Short Ribs:

1. Du starter din grill op og indstiller den til 105 grader og indirekte varme. Jeg her benyttet mig af min ***Traeger Timberline 850**** Når din grill har nået den ønskede temperatur stiller eller ligger du dine Tomahawk short ribs i grillen og tænder for Supersmoke hvis din Traeger grill har denne funktion. I en alm. grill sørger du for at dine steaks tilberedes ved indirekte varme også ved 105 grader. Ligegyldig hvilken grill du har skal de nu forblive i grillen i ca. 60 minutter.

2. Efter 1 time tager skruer du grillen op på 160 grader og griller dine tomahawk short ribs vider til en kernetemperatur på 54 grader.

3. Når den ønskede kerntemperatur er nået i mit tilfælde 54 grader. Som jeg mener en Steak skal have når den skal være medium tilberedt. Du kan finde her en oversigt over ***Kernetemperatur på bloggen*** hvis du ikke er til medium stegt kød. Tager du dem af grillen og lader dem lige hvile sig i 10 til 15 minutter inden du begynder at skære dem ud.

https://boemsen.com/kernetemperatur/

Efter der er gået 10 til 15 minutter må du gerne gå igang med at servere dine

Tomahawk Short Ribs til dine gæster. Prøv at se hvor flot en farve de har i kødet.

Jeg holte det enkelt og nemt, der blev serveret bønner i svøb og alm kartofler med hjemelavede Hollandaise sauce til. Nemt enkelt og lækkert. Det behøver ikke altid være nogle fancy tilbehør. Nogen gange er en lille nem anretning som understøtter sådan et flot stykke kød meget mere lækkert end hvis man kaster sig ud i alt muligt fancy tilbehør.

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Traeger Timberline 850 *Homeshop.dk**
- **Kirsebærs træpiller: *Backyardliving.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **Traeger Digitaltermometer: *Backyardliving.dk**
- **Danish BBQ – Texas Style Beef BBQ Rub: *Steak-Out.dk**
- **Beef Short Ribs: *Steak-out.dk**

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.